

Ofício nº 021/2019

Buritirana (MA), 23 de Janeiro de 2019

A Secretaria Municipal de Educação vem por meio deste solicitar seja autorizada a deflagração de chamamento público com objeto aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para compor o cardápio da merenda escolar no exercício financeiro de 2019 (dois mil e dezenove).

Por fim, declaramos que as despesas encontram-se em consonância com a LDO, PPA e LOA.

Atenciosamente,

Edinecy Santos Costa

Secretária Municipal de Educação

EXMO. SR.
VAGTONIO BRANDÃO DOS SANTOS
PREFEITO MUNICIPAL
NESTA



TERMO DE REFERÊNCIA

TEM	OBJETO	UND	QTD	P. UNIT	P. TOTAL
1	ABACAXI MADURO- deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e ou mofos, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.	Kg	9000		
2	ABOBORA - tamanha média coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades. Embalagens em saco plásticos resistentes, conforme quantidades solicitadas, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	1.500		
3	ALHO NACIONAL: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho grande, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem réstia, bulbo inteiro, sem brotos, sem dentes chochos, ardidos, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	400		
4	BANANA PRATA - tamanho médio (120g) em pencas. la qualidade, com polpa firme e intacta, com cascas sãs, sem ruptura, com tamanho e coloração uniforme, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo. Embalagem em sacos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	12.000		
5	BATATA: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos.	Kg	2.000		
6	CEBOLA: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, livre de enfermidades e isentas de partes pútridas. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos.	Kg	1.600		





	SECRETARIA MUNICIPA	L DE ED	UCAÇA	U
7	CENOURA: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.	Kg	2.000	
8	CHEIRO VERDE - Com folhas lisas, viva e viçosa de cor verde brilhante, de tamanho uniforme e típico da variedade livre de resíduos.	Und/Maço	1.200	
9	COUVE - com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Und/Maço	1.500	
10	INHAME: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos.	Kg	1,500	
11	MAÇÃ: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	12.000	
12	MACAXEIRA - tipo branca, fresca e com casca inteira, isenta de umidade, raízes mediana, firme e compacta sabor e cor própria da espécie, isenta de enfermidades, parasita e larvas, material terroso e sujidades.	Kg	1500	
13	MAMÃO: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	5.000	





14	MAXIXE: deverá ser unidade íntegra, sem ferimentos, boa qualidade, tamanho médio, pronto para consumo- acondicionado em embalagens apropriadas para transporte e armazenamento, contendo o nom do produto, qualidade e quantidade.	kg	1.000	
15	MELANCIA - de la qualidade, fresca, maturação adequado, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, substâncias terrosas, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. transportada de forma adequada. Embaladas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	23.000	
16	MELÃO: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	18.000	
17	PEPINO: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar tivres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	1,600	
18	PIMENTÃO VERDE: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	1.000	
19	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ - CONGELADA, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.	Kg	3.200	
20	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - CONGELADA, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.	Kg	3.200	

Salo 46



21	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - CONGELADA - selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.	Kg	3.200	
22	REPOLHO: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	2.000	
23	TOMATE - in natura fresco livres de fungos tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	2.000	
24	VINAGREIRA: folhas íntegras, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes. Folhas de colheitas recentes, lavadas, acondicionadas em saco plástico transparente, contendo o nome do produto, qualidade quantidade.	Und/Maço	1.500	

1. DOS FORNECEDORES

1.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 26/2013.

2. DA HABILITAÇÃO

As interessadas em contratar com a Administração Pública Municipal deverão observar as seguintes exigências:

ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo). O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

5 d



I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes; (anexo I)

IV - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias; III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal da sede do domicílio da proponente;

IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar; (anexo I)

VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII - a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;

3. DO PROJETO DE VENDA

Envelope nº 02 - PROJETO DE VENDA

- 3.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar. (modelo da Resolução FNDE nº 4/2015)
- **3.2.** A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos.
- 3.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.
- **3.4.** Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.
- 3.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 5 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

4.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.



- 4.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- II o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- III o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.
- 4.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- II os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- III os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

Caso a Secretaria Municipal de Educação não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 4.1 e 4.2.

- 4.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.
- **4.5.** Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5. PREÇO

- 5.1 O preço de compra dos gêneros alimentícios será o menor preço apresentado pelos proponentes.
- 5.2 Serão utilizados para composição do preço de referência:
- preço médio pesquisado em três mercados locais, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

6. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

- 6.1. Especificações Técnicas
- 6.1.1. A especificação técnica dos gêneros alimentícios a serem ofertados deverá ser a seguinte:
- a) Denominação de venda do alimento;
- b) Lista de ingredientes;
- c) Conteúdos líquidos:
- d) Identificação do lote;
- e) Prazo de validade;
- f) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- g) Registro no órgão competente;
- h) Informação nutricional
- i) Os produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevada e centeio devem constar também a informação: Contém glúten.
- 6.1.1.1. A declaração do prazo de validade não é exigida para:
- a) Frutas e hortaliças frescas;
- b) Vinagre;
- c) Açúcar:
- d) Sal.





7. LOCAL DE ENTREGA

Secretaria Municipal de Educação, sito na Av. Senador José Sarney nº 218, Centro, Buritirana - MA ou outro local designado por esta.

8. PERÍODO DE FORNECIMENTO

Até o encerramento do período letivo.

9. PREVISÃO DE QUANTIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios elaborados por nutricionista do Município e executados pelas escolas.

10. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

- 10.1 Os fornecedores que aderirem a Chamada Pública declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.
- 10.2 O fornecedor compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo Conselho da Merenda Escolar;
- 10.3 O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública até o final do período letivo de 2018 (dois mil e dezoito);
- 10.4 O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma de entrega definido pela Secretaria Municipal de Educação.

11. PENALIDADES

- 11.1. O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida, exceto quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.
- 11.2. Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1°, do art. 20 da Lei n° 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

12. PAGAMENTO DAS FATURAS:

- 12.1. Os pagamentos do fornecimento promovido pelo fornecedor da agricultura familiar ou empreendedor familiar rural habilitado, como consequência da comercialização de gêneros alimentícios, serão realizados pelo Município em até trinta dias após a entrega.
- 12.2. O pagamento será feito mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, devidamente atestado pelo setor competente da Secretaria Municipal de Educação.

13. PRERROGATIVAS DA CONTRATANTE

- 13.1. A CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá
- A) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- B) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO:
- C) fiscalizar a execução do contrato;
- D) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou pareial do ajuste;



13.2. Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

14. FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

15. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

As amostras dos produtos especificados nesta Chamada Pública deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação em data a ser fixada no instrumento convocatório, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

- **16.1.** Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- **16.2.** O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora e obedecerá as seguintes regras:
- I Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.
- II Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.





CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	ОВЈЕТО	UND	QTD	LOCAL DE ENTREGA	PERIODICIDADE
1	ABACAXI MADURO- deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e ou mofos, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.	Kg	9000	Secretaria de Educação	Quinzenal
2	ABOBORA - tamanha média coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades. Embalagens em saco plásticos resistentes, conforme quantidades solicitadas, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	1.500	Secretaria de Educação	Quinzenal
3	ALHO NACIONAL: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho grande, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem réstia, bulbo inteiro, sem brotos, sem dentes chochos, ardidos, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	400	Secretaria de Educação	Quinzenal
4	BANANA PRATA - tamanho médio (120g) em pencas, 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, com cascas sãs, sem ruptura, com tamanho e coloração uniforme, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo. Embalagem em sacos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	12.000	Secretaria de Educação	Semanal
5	BATATA: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos.	Kg	2.000	Secretaria de Educação	Quinzenal



6	CEBOLA: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, livre de enfermidades e isentas de partes pútridas. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos.	Kg	1.600	Secretaria de Educação	Semanal
7	CENOURA: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.	Kg	2.000	Secretaria de Educação	Quinzenal
8	CHEIRO VERDE - Com folhas lisas, viva e viçosa de cor verde brilhante, de tamanho uniforme e típico da variedade livre de resíduos.	Und/Maço	1.200	Secretaria de Educação	Quinzenal
9	COUVE - com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Und/Maço	1.500	Secretaria de Educação	Quinzenal
10	INHAME: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos.	Kg	1.500	Secretaria de Educação	Quinzenal
11	MAÇÃ: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	12.000	Secretaria de Educação	Quinzenal



12	MACAXEIRA - tipo branca, fresca e com casca inteira, isenta de umidade, raízes mediana, firme e compacta sabor e cor própria da espécie, isenta de enfermidades, parasita e larvas, material terroso e sujidades.	Kg	1500	Secretaria de Educação	Quinzenal
13	MAMÃO: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	kg	5.000	Secretaria de Educação	Semanal
14	MAXIXE: deverá ser unidade íntegra. sem ferimentos, boa qualidade, tamanho médio, pronto para consumo-acondicionado em embalagens apropriadas para transporte e armazenamento, contendo o nom do produto, qualidade e quantidade.	kg	1.000	Secretaria de Educação	Semanal
15	MELANCIA - de 1ª qualidade, fresca, maturação adequado, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, substâncias terrosas, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. transportada de forma adequada. Embaladas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	23.000	Secretaria de Educação	Semanal



16	MELÃO: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	18.000	Secretaria de Educação	Semanal
17	PEPINO: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	1.600	Secretaria de Educação	Quinzenal
18	PIMENTÃO VERDE: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	1.000	Secretaria de Educação	Semanal
19	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ - CONGELADA, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.	Kg	3.200	Secretaria de Educação	Quinzenal
20	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - CONGELADA, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.	Kg	3.200	Secretaria de Educação	Semanal



21	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - CONGELADA - selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.	Kg	3.200	Secretaria de Educação	Quinzenal
22	REPOLHO: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	2.000	Secretaria de Educação	Quinzenal
23	TOMATE - in natura fresco livres de fungos tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Kg	2.000	Secretaria de Educação	Quinzenal
24	VINAGREIRA: folhas íntegras, viçosas, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes. Folhas de colheitas recentes, lavadas, acondicionadas em saco plástico transparente, contendo o nome do produto, qualidade quantidade.	Und/Maço	1.500	Secretaria de Educação	Quinzenal